Sorvete de Maracujá

Ingredientes

4 maracujás grandes

1 lata de leite condensado

3 caixinhas de creme de leite

1 colher de chá de emulsificador (opcional)

Modo de preparo

1. No liquidificador, coloque a polpa de 3 maracujás e bata por uns 2 minutos. Em seguida, coe o líquido para separar as sementes do suco.
2. Limpe o liquidificador e devolva o suco coado. Acrescente o leite condensado, creme de leite e emulsificador. Bata por cerca de 3 minutos até ficar bem misturado.
3. Coloque essa mistura em uma vasilha e leve ao congelador por cerca de 4 horas ou até ficar com consistência bem firme.
4. Após o período de congelamento, retire a mistura do congelador e deixe derreter um pouco. Após a mistura amolecer, coloque-a numa batedeira e deixe bater até praticamente DOBRAR de tamanho dentro da forma da batedeira.
5. Por fim, coloque essa mistura em duas vasilhas e leve ao congelador por mais 4 horas ou até ficar com a consistência de sorvete.
6. Na hora de comer, coloque o sorvete na taça e despeje a polpa do maracujá que sobrou para enfeitar e comer.